Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

Band: 25 (1903)

Heft: 15

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Roch-& Kanshaltungskhule

Hanswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 4.

Upril 1903

Die Biegenmisch.

in Hauptsehler unserer Zeit ist, daß sie den vollen Wert der Milch als Nahrungsmittel gar nicht mehr kennen will. Zur Stärkung bei Gesunden und Kranken schreit alles in erster Linie nach Fleisch und nach Wein — Vier, Most — oder gar nach Schnaps! Da hört alles auf!" So sagt der ebenso originelle wie kluge und erfahrene Fritz Roediger, Gutsbesitzer, Kultur= und Brunnentechniker in seinem Schriftschen "Der Wert der Ziege für Haus und Familie". Und wenn man das anregend und frisch geschriebene Schriftchen liest, so fühlt man den Kontrast von dem wie es ist, und dem wie es sein könnte und sein sollte, doppelt peinlich.

Aller Belehrung zum Trot erscheint die Milch vielen Hausfrauen als ein Luxusartikel, dessen Verbrauch so viel als möglich eingeschränkt werden müsse. Und zwar findet sich diese verkehrte Anschauung nicht bloß in der Stadt, wo jeder Tropsen Milch zugebracht werden muß, oft mit Mühe in guter Dualität erhältlich und im Sommer schwer aufzubes wahren ist, sondern es fröhnen auch solche Hausmütter dieser unrichstigen Sparsamkeit, die eigene Kühe im Stall haben und die keineswegs darauf angewiesen sind, deren köstliches Produkt — die Milch, bestsmöglichst zu Geld zu machen. Bezahlt man doch an vielen Orten lieber den Arzt, braucht allerlei moderne Kräftigungsmittel und quält sich mit kränklichen, nicht leistungsfähigen Hausgenossen, als daß man das einsfachste und natürlichste Gesundheitsmittel — den reichlichen Genuß von Milch — gestatten würde.

Ein köstliches Bild von dem, was die Ziegenmilch an schwächlichen Personen für Wunder leisten kann, zeichnet die treffliche Jugendschriftstellerin Johanna Spyri in ihrem "Heidi", und wo man so ein kränkliches, schwächliches Kind sieht, möchte man es gleich in die Ferienschicken zu Geißmilch und Vergluft, um Lebensmut und Kraft und Gestundheit wieder zu finden.

Das Schriftchen Fritz Roediger's*) gibt unter anderem Anleitung zur richtigen Auswahl, Aufzucht und Pflege der Ziege, dieser Kuh des kleinen Mannes, und wir möchten das Studium desselben allen auf dem Lande wohnenden Leserinnen bestens empfohlen haben.

Ersah für Wildbraten.

flügelbraten fast immer unerläßlich, soll das Festmahl hochsein sein und die Speisenfolge vor den Augen der Feinschmecker Gnade sinden. Für den oft nicht allzugroßen Geldbeutel der Hausfrau aber ist der Einkauf dieser Braten der Grund traurigster Ebbe. Allen Haus-müttern möchten wir für solche Fälle die nachgeahmten Wildbraten empfehlen, die selbst von Kennern an Stelle des Wildes gern gegessen werden.

Für Wildschweinbraten nimmt man die Keule eines jungen Schweines, die man von Schwarte und Fett befreit. Man legt diese Keule zehn Tage lang in eine Beize aus halb Weinessig, halb Kotwein — der billige italienische Kotwein ist vorzüglich dazu — die man mit reichlich geschnittenen Zwiebeln, einer Zehe Knoblauch, zehn zerquetschten Wacholderbeeren, einem Lorbeerblatt, Pfesserkörnern, Relkenpfesser, etwas gröblich gehackter Citronenschale und gehacktem Ingwer gekocht hat. Der Braten wird täglich in der Flüssigkeit umgedreht, vor dem Braten leicht abgespült, gesalzen und in Butter im Ofen gar gebraten. Die Sauce wird mit saurem Kahm bereitet.

Kapaunen geben die schönsten Fasanen, man muß sie aber frisch geschlachtet gleich vorbereiten, indem man sie ausnimmt und ihnen mehrere Male durch den Schlund löffelweise heißen Rotwein gießt. Die Rapaunen werden danach dicht mit frischem Tannenreisig bewickelt und drei bis vier Tage ins Kühle gehängt. Vor dem Braten spickt man die Tiere, brät sie in reichlich Butter, gibt an die Sauce etwas Speisemehl, eine starke Messerspize Liebigs Fleischertrakt und richtet die Pseudosfasanen mit Brunnenkresse an, wobei man allerdings auf die mit Papierskrausen geschmückten Fasanenköpfe, die meist in der seinen Küche, so unsästhetisch und unappetitlich diese Sitte auch ist, den Fasanenbraten zieren, verzichten muß.

Hammelrücken wie Reh. Der Kücken wird vorerst zierlich zurecht gestutzt, das Fett entsernt und dann gehäutet. Man kocht dann eine halbe Flasche Essig mit ebensoviel Wasser und einem Bierglas voll

Im Verlag v. Cafar Schmidt, Zürich, Preis 40 Cts.

Rotwein auf, gibt eine Handvoll zerschnittener Zwiebeln, einige Lorsbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, etwas Porree, Thymian und Estragon hinzu und gießt, wenn alles aufgekocht ist, die Brühe über das Fleisch. Der Rücken muß sechs Tage in der Beize bleiben, an einen kühlen Ort gestellt und täglich gewendet werden. Beim Gebrauch wird das Fleisch abgespült, getrocknet, gesalzen, gespickt und in Butter gebraten, ganz wie man einen Rehrücken braten würde. Man darf deshalb auch nicht mit dickem saurem Rahm für die Sauce sparen. Das vielsach angewandte Zugießen eines Teils der Beizbrühe ist nach praktischer Erprobung zu vermeiden, da es den Wohlgeschmack beeinträchtigt.

Tauben als Rebhühner. Die Tauben müssen jung und fleischig sein, sie werden erst mit Weinblättern und dann mit Speckscheiben ums bunden, wenn sie vorgerichtet, dressiert und gesalzen sind. Man brät die Tierchen in Butter an, fügt dieser nun etwas feinen Pfeffer, eine Mischung gepulverten Thymians, Basilikums und gestoßene Wacholdersbeeren bei und brät sie nun fertig. Die Weinblätter und Speckscheiben entfernt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten, um die Brust der Täubchen etwas zu bräunen; sie werden auf der Schüssel um die Tiere garniert. Die Sauce wird mit Fleischertrakt und saurem Rahm vollendet.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Shaumklößchen : Suppe. 40—60 Gramm frische Butter werden schaumig gerührt, 3 gut verklopste, mit 2 Löffeln Milch verdünnte Eier abwechslungsweise mit 60—70 Gramm Mehl, sowie einer Prise Salz, etwas Muskatnuß und sein verwiegter Petersilie hinzugesügt, worauf das Ganze bis zum Gebrauch in die Rühle gestellt wird. Man macht Fleisch oder gute Knochenbrühe siedend, füllt die Masse in den Dressiers beutel und schneidet nun gleichmäßige, 1 Centimeter große Klößchen in die Fleischbrühe ein; dieselben sollen auf mäßigem Feuer in 5 Minuten gar werden, d. h. ohne eigentlich zu kochen, da sie gern zersahren. Die Klößchen werden sorgfältig in die Suppenschüssel angerichtet, mit der Brühe übergossen und diese noch mit etwas "Maggi=Würze" abgeschmeckt.

Gebratener Hecht. Ein größerer, gereinigter und gesalzener Hecht wird mit Sardellen und Speckriemchen gleichmäßig überspickt, ringsförmig in einem Löffel Butter in die Bratpfanne gegeben, mit Citronenssaft beträufelt, mit kleinen Butterstückthen belegt, und in nicht zu heißem Ofen in etwa einer Stunde weich gebraten, indem man, sobald er Farbe annimmt, etwas warmes Wasser zufügt und den Fisch fleißig begießt.

In einer braunen Sauce oder Spagnole werden einige Minuten vor dem Anrichten fein geschnittene Sardellen und Capern aufgekocht. Der Fisch wird sodann angerichtet, die Fischbrühe nach Belieben unter die Sauce gezogen, letztere beim Anrichten mit wenig "Maggi-Würze" vermischt und über den Fisch gegossen.

Hachis von Geflügel. Bon übrig gebliebenem Geflügel wird das Fleisch von Bein und Haut losgelöst und die Abfälle mit etwas Fleischbrühe aufgekocht; von der Brühe wird mit 2 Kochlöffeln voll Mehl und etwas Butter eine Sauce gemacht und mit 2 Gigelb, Rahm, Citronensaft und dem nötigen Gewürz über das Gehackte gegossen. Dasselbe wird heiß erhaben angerichtet, mit wachsweichen Eiern und Brotkrusten garniert, oben etwas Jus und gehackte Petersilie darauf gegeben.

Gedämpste Schnikel. Bon einem Kalbsschlegel schneidet man schöne Schnitten wie zu Wienerschnißel. Man klopft dieselben leicht und taucht sie einen Moment in siedendes Wasser, wovon sie augenblicklich weiß werden. Dann hackt man ein wenig Speck und Schinken recht sein, mischt es recht gut mit zwei abgeriebenen, in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbroten, Salz und Muskatnuß (oder so man hat, Muskatblüte) und 4—5 Sidottern. Benn dies gehörig verarbeitet ist, bestreicht man eine Kasserole mit Butter, belegt sie mit dünnen Specksstreisen, auf diese legt man die Hälfte der Fleischpläßchen, bestreut sie mit Salz, legt die Füllung wie ein rundes oder längliches Brotlaibchen darauf, belegt sie wieder mit Kalbseisch, über dieses deckt man die übrigen Speckstreisen, bestreicht dann ein weißes Papier mit ein wenig Butter, legt dasselbe darüber und backt die Speise im heißen Zwischensosen. In 15—20 Minnten ist sie fertig. Man gießt das überflüssige Fett davon und gibt eine Kaperns, Tomatens oder Sardellensauce dazu.

Italienischer Kinderbraten (Pastisada). Ein Hinterstück von einem Ochsen, zwischen Tüchern liegend, einigemale geklopft, dann gut mit Salz, Pfesser und Neugewürz, sowie etwas verriebenem Thymian einsgerieben, mit bleististdicken Speckstreischen durchzogen, hierauf in eine Rasserolle eingelegt, eine Handvoll seingeschnittene Suppenwurzeln dazugestreut und ein Schöpflössel voll recht sette Kindssuppe darunter gegossen und das Bratenstück vollkommen weich gedämpst (am besten mit einem festschließenden Deckel bedeckt). Sollte der Sast eingegangen sein, so gießt man östers ein Gläschen roten Wein unter den Braten und verrührt damit das weiche Wurzelwerk. Die Bratenbrühe wird sozdann entsettet, mit etwas Suppe und Kotwein verdünnt, samt den Wurzeln durch ein Sieb gestrichen, nochmals erwärmt unter den Braten

gegossen, der Braten selbst mit kleingeschnittenen Essiggurken oder gesdämpften Schwämmen überstreut und mit einer Platte Polentaschnitten sogleich serviert.

fammelsteisch mit Paprika und saurem Rahm. Ein vorzügliches Gesticht für Herren. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für fünf Personen. Butaten: 1¹/4 Kilo Hammelsleisch, am besten vom Kücken oder von der Keule, 100 Gramm Butter, /4 Liter saurer Rahm, 1 Messerspiße Mehl, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, 1 gute Messerspiße Paprika. Das Fleisch wird vom Fett besreit, gewaschen, geklopst, mit dem nötigen Salz und einer Messerspiße Paprika in 100 Gramm Butter nebst ein Viertel Liter saurem Kahm in ungefähr 2¹/₂ Stunden gelbbraun gebraten, wobei auch öfters etwas Wasser angegossen wird. Ist das Fleisch sertig, verrührt man die Sauce mit einer Messerspiße Mehl, gibt 10 Gramm Liebigs Fleischertrakt hinein, läßt sie auskochen, schneidet das Fleisch unterbessen in Scheiben, tut diese in die Sauce, die dann nicht mehr kochen darf, und läßt sie ungefähr 10 Minuten darin. Alsdann gibt man das Fleisch mit der Sauce zusammen auf einer Schüssel angerichtet zur Tafel.

Topfbraten. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4 Personen. Zustaten: 1 Kilo Topfbraten, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, für 5 Rappen in Essig geweichter Pfesserkuchen, 1 Löffel Pflaumenmus, 2 Löffel Mehl und 70 Gramm Butter. Die Niere, das Herz und der durchwachsene Schweinebauch werden mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt weich gekocht, alles in längliche Streischen gesichnitten, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, 20 Gramm Liebigs Fleischertrakt, für 5 Rappen in Essig geweichter Pfesserkuchen, ein Löffel Pflaumenmus und genügend Salz hinzugethan und das Ganze gut durchgekocht. Nebenbei werden noch 40 Gramm Mehl mit 70 Gramm Butter schön braun geröstet und mit hineingerührt. Zu diesem Topfsbraten schmecken am besten Klöße von gekochten Kartoffeln.

Kalbsroulade. Man nehme ein Stück Kalbfleisch von der Schulter, lasse es vom Metger gut klopfen und ausbeinen, und zu Hause breite das Fleisch auf dem Hackbrett gut aus und bestreue es inwendig mit Salz und Pfesser. Dann schneide einige lange, 1 Centimeter breite, dünne Speckstreisen und lege sie der Länge nach auf das Fleisch, sowie allerlei Kräuter (feingehackt), rollt und näht das Fleisch zusammen in Wurstform, so daß es beim Braten nicht zerplatt und die Fülle nicht herausfallen kann. Im übrigen behandelt man die Roulade nachher wie die übrigen Braten.

Rumpfteaks nach Gourmand-Art. Bereitungszeit 1/4 Stunde. — Für 5 Personen. Zutaten: 3/4 Kilo Schwanzspitze, 125 Gramm Rindermark, 120 Gramm Butter, 10 Gramm Liebigs Fleischertrakt, 2 Eglöffel gehackte Schalotten, 2 Exlöffel Tomatenpuree. Von der abgelegenen Schwanzspite eines zarten Ochsenschlegels schneidet man fünf gleich starte Scheiben, falzt und pfeffert dieselben, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bratet die Rumpssteaks auf einem Roste oder in Ermangelung dessen in einer Pfanne bei guter Site fünf Minuten. Sodann legt man in die sich durch das Braten ergebende Söhlung eines jeden Rumpsteaks einen kleinen Löffel gehacktes ausgewässertes Rindermark. Weiter schwitzt man in einer tleinen Kafferolle zwei Eglöffel feingehackte Schalotten mit Butter an, jedoch ohne daß felbige sich färben, fügt 10 Gramm Liebigs Fleisch= extratt, nebst zwei Eflöffeln Tomatenpuree, einem Eflöffel auten Weineffig und einigen Körnchen Paprika hinzu, läßt alles einmal aufkochen und mischt unter fortwährendem Schlagen vermittelft einer Schneerute 100 Gramm feine Butter und zum Schluß ein wenig gehackte Peterfilie darunter. Jett werden die Rumpsteaks auf einer langen Schüffel angerichtet und die bereitete Sauce darumgegoffen.

Shöpsensteisch mit grünen Bohnen. Man schneidet ein Stück Hammelsteisch in zweifingerdicke Scheiben und klopft die Scheiben mürb.
Sodann nimmt man eine Kasserolle, legt auf den Boden etwas Hammelsett nebst einigen Scheiben Zwiebeln und Sellerie, darauf eine Lage
Fleischscheiben, darüber eine Lage geputzter, quergeschnittener Bohnen,
salzt und pfeffert es etwas bis obenauf grüne Bohnen zu liegen kommen. Dann gießt man 2—3 Eßlöffel zerlassene Butter darüber und
sobald dies eingedunstet ist, gießt man Bouillon zu, läßt es noch einmal aufkochen und richtet es so an.

Saure Kartoffeln. Gekochte, abgeschälte Kartoffeln werden in ziemslich dicke Scheiben geschnitten. Mehl und eine sein geschnittene Zwiebel werden mit Butter hellbraun geröstet, mit Fleischbrühe zu einer Sauce verrührt und dieselbe gut durchgekocht, mit Salz, Pfeffer und Muskatznuß gewürzt, ½ Glas guter Essig dazugethan, die Kartoffeln mit einem Stück frischer Butter durchgeschwenkt, in die Sauce gelegt und mit geshackter Petersilie angerichtet.

Morchelgemüse. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Von $1^{1/2}-2$ Liter schönen, frischen Morcheln schneidet man den Stiel ab, wäscht sie mehrmals in kaltem Wasser ab und stellt sie mit genügend kaltem Wasser aufs Feuer, bis sie zum Kochen kommen, gießt das Morschelmasser weg, schreckt die Morcheln abermals mit kaltem Wasser ab

und wiederholt das Kochen und Abwässern noch 1-2 Mal. Alsdann legt man sie in kaltes Wasser, putt sie gut aus und schüttet die Morscheln in 100 Gramm zerlassene Butter, läßt sie darin dünsten und thut etwa ½ Liter Wasser (knapp), auch etwas Salz und Pfesser dazu. Währenddem die Morcheln weich dünsten, verrührt man 50 Gr. Butter mit ½ Eßlössel voll Weizenmehl, süllt dieses mit ca. ¼ Liter Wasser, worin zuvor 10 Gramm Liebigs Fleischertrakt aufgelöst sind, auf; schüttet die gedünsteten Morcheln an das aufgefüllte Mehl, läßt es kurz aufkochen, quirlt 1-2 Eidotter daran und stellt das fertige Gemüse über Wasserdamps. Auch getrocknete Morcheln bereitet man auf diese Weise, jedoch nimmt man davon nur halb so viel und läßt sie schon eine Nacht zuvor wässern.

Karthäuser-Klöße. Fünf frische, abgeriebene Mundbrote werden gevierteilt; in 4 Eiern, die mit 1/4—1/2 Liter kalter Milch durchdrungen sind, werden sie auf einem Sieb ablaufen gelassen, in dem geriebenen Mundbrot gewälzt und 10 Minuten vor dem Anrichten in heißem Fett zu rotbrauner Farbe herausgebacken und mit Zimmt und Zucker bestreut.

Macraroni au gratin. Hiezu sind die echten neapolitanischen Macscaroni unerläßlich notwendig. Man bricht sie zu etwa 5 Centimeter langen Stücken, kocht sie 5 Minuten lang in siedendem Salzwasser, schüttet sie dann in einen weiten Seiher, damit sie nicht dick auseinans der zu liegen kommen, gießt einige Schöpflössel voll kaltes Wasser das rüber, bestreicht eine echte Steingutplatte, eine sogenannte Gratinschüssel (die man auf Kohlen stellen darf), mit Butter, ordnet die Maccaroni in dieselbe hinein und gießt etwas fette, braune Fleischbrühe daran (doch nur wenig), stellt die Schüssel auf Kohlen und läßt die Maccasroni so 7—10 Minuten langsam aufkochen. Die Brühe wird vollstäns dig aufgesogen, die Maccaroni Speise hübsch weich und saftig sein.

Plum-Cake. Der Plum Cake, den die Engländer auch Pounds Cake nennen, ist eines der besten Erzeugnisse der englischen Pastetensbäckerei. So ist denn auch der Plum-Cake neben dem Plum-Pudding der beliebteste Ruchen in England. Er besteht aus folgenden Zuthaten: Mehl 600 Gr., Butter 500 Gr., Puderzucker 500 Gr., Korinthen 300 Gramm, Smyrna-Rosinen 300 Gr., eingemachte Drangenschalen 125 Gr., ganzen Eiern 22 Stück und der geriebenen Schale einer Eitrone. — Man schüttet in eine Schüssel die Butter, die man im Winter laus warm werden läßt, um sie zu erweichen. Dann fügt man den Puderzucker hinzu und bearbeitet die Wasse mit einem Spatel, um sie schümig zu machen. Man fährt mit dem Kühren fort und fügt 12 Eier zu der

Mischung hinzu, jedoch immer nur eines, das sich erst vollständig mit dem Teig vermischen muß, bevor ein anderes dazu kommt. Sollten die Eier klein sein, so muß man je nach ihrer Größe 2—3 mehr hinzusthun. Nachdem die Eier verrührt sind, sügt man zu dem Teig die geriebene Schale einer Citrone, die ausgesuchten und gereinigten Korinthen und Smirnarosinen, sowie die feingehackte Schale eingemachter Drangen zu. Man mischt das Ganze mit dem Spatel untereinander. Dann hat man dem Teig nur noch das zuvor gesiebte Mehl hinzuzussügen

Die Zurichtung des Plum-Cake kann auf zweierlei Art geschehen: entweder in runder Form, wenn er im ganzen, oder in viereckiger Form, wenn er zerschnitten oder in Scheiben verbraucht werden foll. Zum Backen bedient man sich je nach Wahl einer runden oder vierectigen Form, deren innere Wände man mit Butter bestreicht und darauf mit einem ebenfalls mit Butter bestrichenen Papierstreifen auslegt; der obere Rand der Form wird zackig ausgeschnitten. Man schüttet den Teig mitten in die Form hinein, die man zu Dreiviertel füllt und läßt den Ruchen bei mäßiger Site im Ofen backen, indem man für einen Ruchen im Gewicht von 500 Gramm eine Stunde Backzeit rechnet. Um sich von dem völligen Garsein des Ruchens zu überzeugen, sticht man mit einer dicken Nadel mitten hinein. It die Nadel beim Beraus= ziehen vollständig trocken, so kann der Ruchen aus dem Ofen genommen werden. Klebt jedoch Teig an der Nadel, so ist der Ruchen noch nicht genug gebacken. Man foll nach dem Backen das Papier nicht abnehmen, da es den Ruchen frisch hält.

Mirabellen in Juker. 375 Gramm Zucker läutert man mit 1/10 Liter Wasser und legt die Mirabellen, welche nicht zu reif sein dürfen, hinein, läßt sie einige Wale auskochen und legt sie dann in ein Porzelansgefäß. Den Zucker läßt man nun noch etwas einkochen und gießt ihn dann über die Früchte. Noch lauwarm füllt man sie in Gläser, bestreut sie mit gutem, gestoßenem Zucker, legt ein Blättchen weißes, in Rum getauchtes Papier auf die Früchte und verbindet sie mit Pergamentpapier oder Blase, falls man keine Gläser mit Patentverschluß verswendet.

Champignans einzumachen. Man nimmt die Champignons, wenn sie noch jung und geschlossen sind, schneidet die Stiele ab, wäscht sie sauber. Dann läßt man sie in gesalzenem Wasser 1/4 Stunde sieden und gießt sie auf ein Sieb. Indessen läßt man Weinessig, Nelken, Pfesser, Muskat und Lorbeerblätter 10 Minuten lang kochen, gibt die Champignons hinein, läßt sie bis ans Kochen kommen und füllt sie dann in ein Glas.